

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die neuzeitliche Gasküche

Pforzheim, [ca. 1920]

Ochsenschwanz-Suppe

urn:nbn:de:bsz:31-106164



Kleines Kochbuch

Auf den Hoffmann-Gasparherden
erprobte Rezepte

Suppen.

Feine Kräutersuppe.

Von Butter und Mehl eine Mehlschwitze machen und dazu etwa 1½ Liter Fleischbrühe oder heißes Wasser, etwas Salz und Pfeffer geben. Gut verrühren und eine kleine Zwiebel daran reiben. Petersilie, Porree, Sellerie, Schnittlauch, Dill, Estragon, Sauerampfer, Spinat waschen, fein wiegen und dazu tun. Alles 15–20 Minuten langsam kochen lassen. Zum Schluß 1 Eigelb in die nicht mehr kochende Suppe einquirlen und verrühren.

Ochschwanz-Suppe

Den in kleine Stücke zerteilten Ochschwanz in Fett braun braten, 2 Löffel Mehl darüber streuen und auch diese bräunen lassen. Kochendes Wasser darüber gießen, fein geschnittene Wirsingblätter, Kohlrabi und Möhren dazutun, sowie etwas Sellerie und Porree und etwas Salz und Pfeffer. Wenn alles gar ist, die Suppe durch ein Sieb tun, das losgelöste Fleisch des Ochschwanzes hinein- und 2 Eßlöffel Rotwein oder Madeira beigeben.

Bouillon-Suppe mit abgebackenen Schwemmlößchen.

Zutaten: 63 g Mehl, 1 Teelöffel Salz, 1 Hauch Muskatnuß, 63 g Butter, 1 ganzes Ei (nach Belieben 1–2 Teelöffel Zucker) 1/8 l Milch, 2 Eigelb (können auch wegbleiben).

Zubereitung: Milch mit Butter aufkochen, das Mehl unter stetem Rühren hineingeben und bei voller Flamme abbacken, d. h. die Masse im Topf auf der Flamme dauernd rühren, bis sie sich als Teig von der Topfwand löst. Ist die Masse etwas